

**MENUS**

*de Fêtes* à emporter

**2019  
2020**

*Le cochon embouteillé*

RESTAURANT • THIERRY VANBRABANT

RESTAURANT  
HOMBOURG  
RUE DE REMERSDAEL 33

THIERRY & SANDRA  
VANBRABANT-FASSOTTE



## ESCARGOTS – FOIE GRAS – VINS – SAUMON FUMÉ...

Retrouvez nos produits à **HOMBOURG** (5 minutes d'Aubel)  
au restaurant

*Le cochon embouteillé*

Horaires conseillés (afin d'éviter une trop longue attente pendant les services du restaurant) :

- Jeudi 19 et vendredi 20 : de 10h00 à 12h00 et de 17h00 à 19h00
- samedi 21 : de 17h00 à 19h00 • dimanche 22 : 10h00 à 12h00
- lundi 23 et mardi 24 : !!! à l'atelier\* de 12h00 à 16h00 (pas de bancontact)
- lundi 30 et mardi 31 : !!! à l'atelier\* de 12h00 à 16h00 (pas de bancontact)

**IDEE CADEAU : BON A VALOIR AU RESTAURANT**

\* Atelier : Rue de Rémersdael, 33 – 4852 HOMBOURG  
Escargots disponibles aussi à la «Boucherie Lejeune» à Aubel

## Bon à savoir pour toute commande...

- **Commande** Au plus tard le vendredi précédent le réveillon (20 et 27 décembre)  
Par téléphone : 087/78.78.85  
Par mail : info@traiteurthierry.be  
(commande validée après confirmation de notre part)
- **Enlèvement des commandes les 24 et 31 décembre**
- **À NOTRE ATELIER :** Rue de Rémersdael, 33 • 4852 Hombourg
- **Horaires :** de 12h00 à 16h00

RESTAURANT  
TRAITEUR  
HOMBOURG  
RUE DE REMERSDAEL 33

THIERRY & SANDRA  
VANBRABANT-FASSOTTE

**!!! PAS DE TERMINAL DE PAIEMENT PAR CARTE BANCAIRE !!!**

**WWW.TRAITEURTHIERRY.BE • 087/78.78.85**



# Menus de fêtes de Noël et Nouvel An à emporter

disponibles les 24 et 31 décembre

## Menu à choix

4 services (1 entrée froide – 1 entrée chaude – plat – dessert): 40.00€/pp

### **Praline de foie gras de canard**

Glaçage mangue/safran – chutney d'échalotes aux épices orientales – sablé pistaches

ou

### **Truite saumonée de « La commanderie » marinée comme un gravelax \***

poudre d'aneth - tartare de pommes - mayonnaise wasabi – pickles de légumes – huile de graines de chanvre

-----

### **St Jacques de Dieppe en coquille et quenelle de bar en vapeur de citronnelle**

Poireaux - fèves – émulsion au Champagne

ou

### **Volaille de Julémont croustillante – ris de veau \***

Butternut - velouté de châtaignes

### **Filet de biche rôti**

jus aux 4 épices - poire pochée au vin rouge - gâteau de céleri rave – pommes de terre rattes confites dans la graisse d'oie

( Supplément de 5.00€ )

ou

### **Médailillon de filet pur de porc de la « Boucherie Amarelles » – escalope de foie gras poêlée \***

millefeuille de légumes racines – risotto de pommes de terre et champignons

-----

### **Composition chocolat/noisettes**

Ganache Valhrona - crumble – brownies – mousse – crème pralinée – croquant choco-noisettes

ou

### **Coco/agrumes \***

crème d'agrumes – marmelade d'oranges à la verveine - panna cotta coco – amandes grillées

-----

Entrées : 12.50€

Plats : porc 17.00€ / biche 22.00€

Desserts : 6.00€

\* plats élaborés sans LACTOSE et sans GLUTEN

## Menu homard

4 services : 55.00€/pp (homard de 600gr)

### **La première moitié du homard froide**

mayonnaise au curry - petite salade croquante asiatique au sésame – agrumes

-----

Bisque des carcasses corsée au « Barley Grain » – crème battue au safran

-----

### **La deuxième moitié chaude**

décortiquée et refarcie champignons/truffe

Croûte d'herbes et de « Meule du Plateau » - bouillon de cèpes légèrement crémé

-----

### **Composition chocolat/noisettes**

Le ½ homard froid ou chaud : 22.50€

--

Homard entier froid ou chaud : 44.00€